



411870S-2017



漯河市赢祥食品有限公司企业标准

Q/LYX 0001S-2017

复合魔芋淀粉制品

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

漯河市赢祥食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市赢祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张春祥。

H N

Q B

复合魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了复合魔芋淀粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、玉米淀粉、魔芋粉、木薯淀粉、天然胡萝卜素、高粱红中的几种或多种为原料，经糊化、搅拌，添加氢氧化钙、精炼、定型、蒸煮、分切、冷却、填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）、包装加工而成的非即食复合魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.6 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法	
性 状	片状、块状、条状、圆状，富有弹性。	从样品中取出 100g，倒入白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，品其滋味。	
色 泽	复合魔芋淀粉制品（原色）		透明白色
	复合魔芋淀粉制品（黄色）		淡黄色至黄色
	复合魔芋淀粉制品（红色）		淡红色至红棕色
气、滋 味	具有产品应有的香气、滋味，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
固形物, %	≥	40.0	GB/T 10786
淀粉, %	≥	5.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *该项指标严于国家安全标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留应符合 GB 2763 的规定;食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官、固形物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、玉米淀粉、魔芋粉、木薯淀粉、天然胡萝卜素、高粱红中的几种或多种为原料，经糊化、搅拌，添加氢氧化钙、精炼、定型、蒸煮、分切、冷却、填充柠檬酸液（原料为：柠檬酸、水）、包装加工而成的非即食复合魔芋淀粉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家安全标准 GB 2762 的规定。

漯河市赢祥食品有限公司

2017年07月18日